Brut Crémant de Bourgogne

Traditionell - frisch - blumig

SCHERER & BÜHLER AG
Telefon +41 41 377 11 22
bestellungen@scherer-buehler.ch

Herkunft
Frankreich

Produzent
Moillard-Grivot

Jahrgang

Flaschengrösse
75 cl

Alkoholgehalt
12%

Rebsorte
Chardonnay, Gamay, Pinot Noir

Verschlusstyp
Champagnerkork

Genussreife
Genussreif

Trinktemperatur
6 - 8°C

Artikelnummer
80088700

Ausbau
Méthode Traditionelle

ÜBER DEN WEIN

Die Trauben stammen von den Kalk- und Mergelböden der Côte de Nuits, Côtes de Beaune sowie der Granitböden der Côte Chalonnaise. Der Ausbau des Crémant erfolgt nach der traditionelle Methode. Direkt nach ihrer Ankunft werden die Trauben mit einer pneumatischen Presse gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgt in Stahltanks bei 18°C. Vor der Flaschengärung werden die Weine zusammengestellt, danach reift der Wein min. 12 Monate lang (""sur latte"") und wird mithilfe des Gyropalette-System gerüttelt, zum Schluss wird dann der finale Wein degorgiert."

Aperitif, Geflügel mit cremigen Saucen, Meeresfrüchte, Hefegebäcke oder Desserts mit Früchten

BESCHREIBUNG

Farbe
Farbe: Helles Zitronengelb mit glänzendem Schimmer, elegante, feine Perlage.

Aromatik
Aromatik: Frisch-fruchtige Aromapalette, blumige Nuancen, hauchfeine Ausbaunoten, Brioche, leicht nussig im Finale. Finale.

Körper
Körper: Sehr langer Auftakt, zarte Säure, klare Aromen, kräftig im Gaumen mit präsenter schöner Haselnuss Aromatik.

Gesamteindruck
Gesamteindruck: Die vielfältigen Böden des Burgunds geben diesem Crémant seine einmalige Aromatik.

Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch